



Krem z groszku

przepisy.pl



Składniki:

- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- woda - 0.5 litrów
- ziemniaki - 2 sztuki
- mrożone brokuły (można użyć świeżych) - 200 gramów
- mrożony zielony groszek (można użyć świeżego) - 200 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



30 minut



3 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, umyj i drobno pokrój.
2. Groszek oraz brokuł włóż do sitka i przepłucz wodą – nie musisz ich rozmrażać. Następnie wraz z ziemniakami wrzuć je do rondelka.
3. Całość zalej 0,5 litrem wody, która ma tylko przykryć jarzyny, i wrzuć bulionetkę Knorr. Gotuj pod przykryciem do momentu, aż warzywa zmiękną.
4. Następnie wszystko zmiksuj i przetrzyj przez sitko. Jeśli zupa jest zbyt gęsta, możesz rozcieńczyć ją wodą. Gotowy krem podawaj z groszkiem ptysiowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl